

濃厚豚骨醤油が人気の「東京豚骨ばんから」が東北初進出 福島郡山店 2010年以来福島県に念願のカムバック オープン恒例特別企画 300食限定「10円ラーメン」開催

この度、株式会社花研(本社:東京都豊島区、代表取締役:草野直樹)は、東北地方では初となる東京豚骨ばんから福島郡山店を11月14日(日)、オープンいたします。店舗限定の特別メニューとして肉てんこ盛りの「肉さんこいち」ラーメンを提供致します。

ばんから恒例のオープン日限定特別企画「10円ラーメン」は、「旭川味噌ラーメン」、「ばんからラーメン」を対象に300食提供します。



2010年9月「ばんから福島店」が閉店して以来、多くのお客様からご要望をいただき、今回念願叶ったの出店となりました。「東京豚骨醤油ばんから」史上初のテラス席設置に、グリーンで統一した色味と温かみを感じられる木材をふんだんに使用した、スタイリッシュで洗練された店舗となりました。通常のグランドメニューである豚骨醤油・旭川味噌の2種を軸に「14種」を超えるトッピングや、お得なセットメニューもございます！デリバリーやテイクアウトも可能です。

※コロナ対策の一環でスタッフはフェイスシールド、もしくはマスクを着用し、出勤前の検温、こまめな手洗い、消毒液による手指の消毒を実施します。店内の清掃・消毒の強化も実施し、換気をしっかり行った上でご案内をさせていただきます。

オープン日特別企画「10円」ラーメン

・日時:11月14日(日)12時～ 300食限定

・対象メニュー:旭川味噌ラーメン、ばんからラーメン ※対象外メニュー:通常料金で注文可

毎回大変ご好評いただいております、当日は長蛇の列が予想されますので是非しっかりと防寒をしてお越し下さいませ。

店舗概要

■東京豚骨ばんから ラーメンばんから郡山店

住所:〒963-0205 福島県郡山市堤1-86-86 郡山駅より車で17分

電話番号:024-953-6288

営業時間:11:00～24:00(ラストオーダー 23:30)

定休日:なし

席数:100席(テラス席20席)駐車台数:30台

新型コロナウイルス対策につきまして

○以下のお客様につきましてはご来場をお控え頂きますようお願い致します。

・発熱や咳など風邪の症状がある方、体調のすぐれない方

・同居している家族や職場、学校など身近に新型コロナウイルス感染症の感染者、もしくは感染の可能性のある方がいる方

○ご入場時に非接触型体温計での検温を実施し、37.5度以上の方はご入場をご遠慮頂きます。

○ご来場時にはマスクの着用をお願い致します。着用されていない方のご入場はお断りさせていただきます。

○大声での会話はご遠慮ください。

郡山店限定メニュー



・肉さんこいち 1,850円(税込)

トッピングのばんから角煮は創業当初からの看板メニュー。丸2日間かけて丁寧に仕上げ、トロトロ・ほろほろな食感で、余計な脂分をカットし凝縮された旨味がロー杯に広がります。更に炭火香る「炙りチャーシュー」と人気メニューの「豚バラ」をふんだんにトッピング。肉好きには堪らないボリュームミーな肉肉しさ溢れる一杯。

スープ: 豚骨ガラベーススープ

麺: 中細麺

トッピング: ばんから角煮、炙りチャーシュー、豚バラ

人気グランドメニュー



・角煮ばんから 1,150円(税込)

大きな角煮が目を引きばんからラーメンの代表とも言えるシグネチャーメニューは人気NO1商品。おいしさを引き出すために角煮ばんからに合った中細麺を使用しています。角煮のをせて完成するばんから基本の味は角煮の絶妙な甘味もポイント。熟成された甘味たっぷりの背脂スープと、こってりした旨味がファンを虜に。

・豚味噌 1,000円(税込)

代表草野が旭川に通い詰め、丸6年の歳月をかけた唯一無二の味噌を使用。少し甘めなスープにばんからオリジナルの太麺がよく絡みます。たっぷりの豚バラ肉は特製ダレで味付けし濃厚なスープに更なる旨味をプラスします。

ボリュームミーな一品は発売後から幅位広い世代に変わらず大人気！

・汁なし坦々麺(白胡麻・黒胡麻)※発売開始日未定

肉玉はばんからの特製チャーシューで作られており、旨味がジュワ〜とロー杯に広がります。さらに、ばんから式海鮮ラー油はカリカリ海老と干し貝柱の旨味がぎっしりで最高のアクセント。白胡麻の甘味も黒胡麻の風味も豚骨スープとベストマッチング！スープと胡麻が全く分離しない驚異のシンクロ坦々スープは他では味わえません。

■本件に関する問い合わせ先 ■

株式会社IIIThree(アイスリー) 担当: 森谷・池田

TEL:03-6455-3527 FAX:03-6455-3346 / EMAIL:release@iii-three.co.jp

東京豚骨拉麺ばんから

1998年2月、東京・池袋で創業して以来、濃厚な味の「豚骨醤油」、クリーミーで臭みのない「とんこつ」、濃厚でご飯と抜群の相性「味噌ラーメン」の3本柱のラーメンを提供し、多くのラーメンファンの皆様から絶大に支持されており、丁寧に2日間かけて作り上げ、箸で切れちゃうくらいトロトロで、口の中に入れたと同時に旨味・甘味が広がるばんから伝統の「角煮」も健在です。現在、首都圏を中心に国内31店舗、海外9店舗を展開しています。

<「ばんから」の宅配ラーメン>

「ばんから」の味を本格的にご家庭で楽しめる宅配ラーメンは2021年夏にリニューアルし、よりお店の味に近づく、おうちでできる簡単調理法の動画も公開しています。

※新パッケージへは順次切り替えて行く予定です。

※現在は旭川味噌ラーメンのみの発売となります。

花研公式通販URL：<https://shop.hanaken.co.jp/>

お店の味を楽しめる！簡単調理法はばんから公式Youtubeチャンネルで公開中

：<https://youtu.be/dBbQQjNVM2U>

【東京豚骨拉麺ばんから オフィシャルサイト・SNS】

ウェブサイト：<https://hanaken.co.jp/ramen-bankara/>

Twitter：<https://twitter.com/ramenbankara>

Instagram：<https://www.instagram.com/ramenbankara/>



宅配ラーメン 『お家ばんから』



代表 草野直樹

株式会社花研

【会社概要】

会社名：株式会社 花研

設立年月日：平成9年8月18日

資本金：5,000万円

代表者：代表取締役 草野 直樹

従業員数：200名(令和2年9月1日現在)

本社所在地：〒171-0022 東京都豊島区南池袋1-17-3 第2南池袋I-Nビル4F

主な事業内容：飲食店の経営・企画・コンサルティング、フランチャイズ事業、ラーメンレンタル事業